BT30.404-05



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA

3ª Edição
2024

BT30.404-05



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA

3ª Edição
2024

ÍNDICE DE ASSUNTOS

Pag

1 FINALIDADE........ 4
2 OBJETIVO........ 4
3 LEGISLAÇÃO........ 4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO........ 4
5 VALIDADE........ 5
6 REQUISITOS DE ARMAZENAGEM........ 5
6.1 EMBALAGEM........ 5
6.2 ROTULAGEM........ 5
7 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE........ 6
7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO........ 6
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO........ 6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO........ 6
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO........ 7
8 PADRONIZAÇÃO DO PORCIONAMENTO 7
8.1 COXÃO MOLE - EM CUBOS 8
8.2 COXÃO MOLE - EM TIRAS........ 8
8.3 CORAÇÃO DA ALCATRA - EM BIFE 8
8.4 PATINHO - MOÍDO........ 9
9 DISPOSIÇÕES FINAIS........ 9

1. FINALIDADE

Este Boletim Técnico(BT) visa estabelecer os padrões de identidade e qualidade mínimos a que deverão observar os gêneros alimentícios adquiridos pela logística de subsistência.

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo Carne bovina porcionada congelada.

3. LEGISLAÇÃO

A carne bovina porcionada congelada deve atender os requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Portaria MAA nº 5, de 8 de novembro de 1988;
Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;
RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
IN MAPA nº 9, de 4 de maio de 2004;
IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;
Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;
IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;
Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;
RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;
IN ANVISA nº 161, de 1 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;
Portaria SDA nº 744, de 25 de janeiro de 2023;
RDC ANVISA nº 778, de 1 de março de 2023;
Portaria SDA/MAPA nº 1.021, de 22 de fevereiro de 2024;
Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024;
Portaria INMETRO nº 262, de 9 de julho de 2024;
IN ANVISA nº 313, de 4 de setembro de 2024.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a - 12ºC (tolerância de +2ºC) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	Sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	Veículo isotérmico com gerador de frio.

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 9 (nove) meses nas condições de conservação constante na rotulagem.

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

6.1.1 As especificações dos tipos de materiais e capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército Brasileiro, são as seguintes:

Embalagem primária	Saco plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Capacidade: até 5kg
Embalagem secundária	Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10kg a 20kg.

6.2.1 A embalagem primária deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001 que estabelece os critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos.

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	Etiqueta de poliestireno para contato direto com o alimento.	Informações obrigatórias: - denominação (nome) de venda; - lista de ingredientes; - identificação da origem; - denominação do porcionamento e corte proveniente; - nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento; - carimbo oficial de inspeção; - instruções sobre a conservação do produto; - identificação do lote; - prazo de validade; - indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----"; (1) e - instruções sobre o preparo e uso do produto.

Embalagem secundária	Etiqueta adesiva ou impressão na embalagem.	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda; - denominação do corte; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - prazo de validade; - instruções sobre a conservação do produto; - indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----". (1)

(1) Nos casos de equivalência do serviço de inspeção integrante do SISBI-Poa com o SIF, considerar os modelos de selo SISBI, conforme a Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024.

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	Conforme tipo de porcionamento.
Cor	Uniforme, sem manchas, variando do vermelho rosado ao vermelho pardo.
Consistência	Firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida; isento de acúmulo anormal de líquido, gelatinoso e sanguinolento, entre as fibras musculares.
Odor e sabor	Suave, agradável e característico.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Teste de cocção	Ausência de odor de ranço, amoniacal e metálico.
pH	5,3 a 6,4 no extrato aquoso
Reação de Éber para gás sulfídrico	Negativo
Reação de Éber para amônia	Negativo
Pesquisa de formaldeído	Negativo
Prova para sulfitos (qualitativa)	Negativo
Presença de nitritos (qualitativa)	Negativo

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 724, de 01 de julho de 2022 e IN ANVISA nº 161, de 01 de julho de 2022, com as respectivas alterações normativas.

	n	**c**	**m**	**M**
Salmonella/25g	5	0	Aus	-
Escherichia coli/*g*	5	2	10	10^2
Estafilococos coagulase positiva/g (1)	5	2	10^2	10^4

(1) Somente para o produto moído.

n = número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente;

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

m = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";

M = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável".

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

1. no caso de planos de amostragem de duas classes:

a) satisfatório com qualidade aceitável, quando o resultado observado em todas as unidades amostrais for ausência ou menor ou igual a m; ou

b) insatisfatório com qualidade inaceitável, quando o resultado observado em qualquer unidade amostral for presença ou maior que m.

2. no caso de planos de amostragem de três classes:

a) satisfatório com qualidade aceitável, quando o resultado observado em todas as unidades amostrais for menor ou igual a m;

b) satisfatório com qualidade intermediária, quando o número de unidades amostrais com resultados entre m e M for igual ou menor que c e nenhuma unidade amostral apresentar resultado maior que M; ou

c) insatisfatório com qualidade inaceitável: quando o número de unidades amostrais com resultados entre m e M for maior que c ou alguma unidade amostral apresentar resultado maior que M.

8. PADRONIZAÇÃO DO PORCIONAMENTO

8.1 COXÃO MOLE - EM CUBOS

CORTE: Peças de coxão mole.	
TIPO DE PORCIONAMENTO: Formato de cubo, tamanho médio da unidade entre 2,0 a 4,0 cm. Congelado por método Individually Quick Frozen (IQF).	
ASPECTO: Cubos de aspecto uniforme, congelados individualmente, isento de aponeuroses, vasos sanguíneos, linfonodos, aparas e pelancas. Não deve apresentar acúmulo de líquido no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto.	

8.2 COXÃO MOLE - EM TIRAS

CORTE: Peças de coxão mole.	
TIPO DE PORCIONAMENTO: Formato de tiras, tamanho médio da unidade: comprimento: de 3,0 a 7,0 cm; largura e espessura: de 1,5 a 3,0 cm. Congelado por método Individually Quick Frozen (IQF).	
ASPECTO: Tiras de aspecto uniforme, congeladas individualmente, isentas de aponeuroses, vasos sanguíneos, linfonodos, aparas e pelancas. Não deve apresentar acúmulo de líquido no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto.	

8.3 CORAÇÃO DA ALCATRA - EM BIFES

CORTE: Peças de coração da alcatra.	
TIPO DE PORCIONAMENTO: Em formato de bifes, congelados individualmente, peso médio da unidade de 90 a 250 gramas. Congelado por método Individually Quick Frozen (IQF).	
ASPECTO: Bife de aspecto uniforme, congelado individualmente, isento de gordura de cobertura, aponeuroses, vasos sanguíneos, linfonodos, aparas e pelancas. Não deve apresentar acúmulo de líquido no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto.	

8.4 PATINHO - MOÍDO

CORTE: Peças de patinho.	
TIPO DE PORCIONAMENTO: Submetido a processo de moagem.	
ASPECTO: Produto moído, solto, uniforme, marmóreo e brilhante, sem acúmulo sanguíneo e isento de tecidos inferiores. Não deve apresentar acúmulo de líquido no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto. Congelado por método Individually Quick Frozen (IQF).	
GORDURA	≤15%

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-05 (2ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 19 de setembro de 2024.

RENATO CALDEIRA IGREJA:
00761817743

Assinado digitalmente por RENATO CALDEIRA IGREJA:00761817743
DN: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=Autoridade Certificadora de Defesa, OU=03277610000125, OU=Presencial, OU=Certificado PF A3, CN=RENATO CALDEIRA IGREJA:00761817743
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização: sua localização de assinatura aqui
Data: 2024-09-23 17:46:26
Foxit Reader Versão: 10.0.1

Gen Bda RENATO CALDEIRA IGREJA
Chefe de Suprimento